

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. - Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 47 Bydgoszcz / Bromberg, 27. November 1938

Die Landwirtschaft im Dezember.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, man möchte an den Winterschlaf denken. Vorher ist aber doch noch einiges zu tun. Den Winterschlaf sollen zunächst die Maschinen und Geräte antreten, sie müssen dafür vorbereitet werden. Eine Fettschicht auf den blanken Eisenteilen ist zur Rostverhütung erforderlich. Den Scharnieren und Verstellungsteilen des Düngerstreuers ist daher viel Aufmerksamkeit zu widmen, die sich auch auf die Schrauben und Beschläge zu erstrecken hat. Mit Öl darf nicht gespart werden. Die Saat- und Dreschmaschinen müssen gleichfalls nach ihrer Außerdienststellung genau überprüft werden; fehlende Stifte bei Dreschmaschinen sind zu ersetzen, die Lager gründlich zu reinigen und neues Öl einzufüllen. Nicht zu vergessen sind auch die Treibriemen, die nach dem Waschen und Trocknen mit Lederöl von außen einzufetten sind.

Jede Maschine und jedes Gerät soll grundsätzlich völlig gebrauchsfähig ins Winterlager gebracht werden, dann wird sich auch die Abnützung sehr verringern. Diese Abnützung ist ein sehr wesentliches Problem für die Betriebsführung. Man muß sich vergegenwärtigen, daß der Zwang zur immer stärkeren Anwendung von Maschinenarbeit das sogenannte tote Inventar und auch die Betriebsmittel hierfür beträchtlich erhöht. Für die Abnützung hat ein sorgsamer Wirt jährlich eine bestimmte Summe als Abschreibung einzusetzen. Dieser Geldbetrag darf aber nicht nur auf dem Papier stehen, er muß auch wirklich zurückgestellt werden. Ist bei guter Behandlung der Maschinen und Geräte die Abnützung geringer gewesen, als normalerweise vorgesehen war, so wird darüber niemand unglücklich sein und sich über den Reservefonds für unvorhergesehene Fälle nur freuen.

Es ist jetzt auch nach Abschluß der Druscharbeiten und der Hackfruchternte leichter möglich, den diesjährigen Wirtschaftsvoranschlag genauer nachzuprüfen, besonders bezüglich der Rauhfuttermittel und Hackfrüchte. Ein genaues Wiegen wie beim Getreide ist kaum möglich. Man wird sich daher auf möglichst genaue Abschätzung des Raumgewichtes verlassen. Dabei mag als Richtschnur dienen, daß 1 Kubikmeter Heu etwa 70 Kilogramm, Kleeheu etwas mehr, wiegt. Winterungsstroh ist mit etwa 60 Kilogramm je Kubikmeter, Sommerungsstroh mit etwa 50 Kilogramm je Kubikmeter zu veranschlagen. Rüben und Kartoffeln wiegen im Durchschnitt etwa 700 Kilogramm je Kubikmeter, Gärfutter auch rund 700 Kilogramm. Dabei ist natürlich immer eine normale, nicht zu sperrige Lagerung Voraussetzung.

Bei den letzten Außenarbeiten ist das Dauergrünland zu berücksichtigen. Die Fladen werden verteilt, ohne die Narbe zu verletzen. Wo es noch nicht geschehen ist, läßt sich jetzt noch gebrannter Kalk ausbringen, später wird man Kalkmergel oder kohlensauren Kalk verwenden. Auch Kali und Phosphorsäure können jetzt noch gegeben werden, sparsamer wird man mit Stalldünger und Jauche sein. Im Viehstall selbst erheischt in den Kartoffelbaugebieten die Schlempe eine baldige Verwertung. Sie wird stets warm und frisch verfüttert und mit Spreu, besonders von Gerste, gut vermengt. Kühe können bis etwa 40 Kilogramm erhalten, abgesehen von den hochtragenden Tieren; Mastrinder vertragen bis zu 60 Kilogramm, Jungvieh bis zu zwei Jahren 30 Kilogramm, Kälber im Alter von über 6 Monaten etwa 10 Kilogramm. In allen Fällen ist eine Kalkbeilage ratsam. Als weiteres Grundfutter empfiehlt sich eine entsprechende Rübengabe von etwa 10—15 Kilogramm. Bei Pferden wird man höchstens bis zu 10 Kilogramm gehen. Die Schlempegabe an Schafe in der Mast und an Schweine ist auf etwa 3 Kilogramm zu beschränken. Nicht verbrauchte Reste von Schlempe sind aus den Krippen zu entfernen. Die Fäulnisgefahr in den Krippen wird überhaupt vermindert, wenn man auch jetzt für gute, aber zugfreie Durchlüftung der Ställe sorgt. Trockenheit soll auch jetzt unter allen Umständen im Stall herrschen.

Dr. E. Feige.

*

Kalk und Holzkohle zum Rübenblatt.

Aus Feld und Garten sind des Herbstes Gaben allgemein geschätzt. So hilft das Rübenblatt — frisch verfüttert — über viele Wochen hinweg. Wenn es nur nicht solchen Durchfall erzeugte! Dieser beschmutzt Stall und Tiere und vergeudet Futterwerte, weil er alles zu schnell durch den Darm treibt.

Ursachen des Durchfalls sind sandige Beimengungen beim Ernten und (vielleicht) die spitzen Kristalle des oxalsauren Kalks, die im Rübenblatt enthalten sind. Die freie Oxalsäure darf man nicht dafür verantwortlich machen, weil sie bei Wiederkäuern schon in der ersten Magenabteilung vergoren wird. Körperfremde Erdbakterien kommen auch noch in Frage, weil sie giftige Wirkungen auf die gesetzmäßige Darmtätigkeit ausüben.

Vorbeugungsmaßnahmen:

Irgendeine Art von Rübenblattwäsche sollte in jedem Betriebe vorhanden sein, es sei denn, daß auf Sandboden bei trockener Witterung einwandfrei geerntet wurde. In Rübenwirtschaften füttert man zur Abstumpfung der Säuren seit langem Schlämmkreide bei, je Tier und Tag bis 100 Gramm.

Nun kann aber der Magen nur beschränkte Mengen verarbeiten, wenn er seine saure Beschaffenheit nicht verlieren soll. Um so wichtiger wird daher die Beifütterung von Holzkohle. Ob körnig oder gepulvert, man vermengt sie — zur willigeren Aufnahme — mit etwas Kleie oder Schrot und gibt jedem Großvieh 50—100 Gramm vor der Blattfütterung — auch vorbeugend . . .

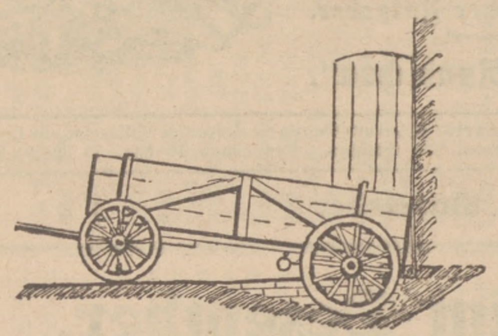
Dipl.-Landw. Lie.

Landwirtschaftliches.

Einfaches Verladen der Schweine.

Das Auf- und Abladen von schweren Mast- und Zuchtschweinen ist nicht die angenehmste Arbeit. Trotz aller Vorsicht gibt es dabei immer wieder Verletzungen. Die schweren Tiere sind widerspenstig und setzen alles daran, mit den Beinen auf dem Erdboden zu bleiben.

Eine einfache Vorrichtung, die es einer einzelnen Person ermöglicht, schwere Schweine von und auf den Wagen zu laden, zeigt unsere Abbildung. Vor der Tür des Stalles werden 2 schmale etwa 40—50 Zentimeter tiefe Gruben ausgehoben, deren Abstand voneinander der Breite der Wagenspur entspricht. Damit die Gruben von Dauer sind, werden sie ausgemauert oder mit Beton ausgestampft. Der Wagen



wird rückwärts mit den Hinterrädern in die Gruben gefahren, so daß die Öffnung des Kastens gerade vor der Tür liegt. Mit kleinen Bretterwänden können noch vorhandene Öffnungen geschlossen werden. Der Boden wird dann mit Stroh gut ausgeglichen. Alsdann lassen sich die Schweine bequem auf den Wagen treiben. Die Gruben müssen in Richtung zur Ausfahrt so abgeschrägt sein, daß der Wagen nicht allzuschwer herausfährt. Mit zwei gut passenden Bohlendeckeln werden die Gruben verschlossen, so sind sie niemals hinderlich. Man kann auch die Vertiefungen so herstellen, daß der ganze Wagen auch mit den Vorderrädern darin Platz hat, doch notwendig ist das nicht. Auch Rinder lassen sich auf diese Weise schnell und bequem auf den Wagen laden.

Obst- und Gartenbau.

Gartenarbeiten im Dezember.

Im Obstgarten ist der milde Wetterverlauf für die Neupflanzungen günstig gewesen, so daß sie im Vormonat rechtzeitig zu Ende geführt werden konnten. Für Frühjahrspflanzungen, die bis Ende April auszuführen sind, empfiehlt es sich, schon jetzt die Sorten zu bestimmen und das Pflanzgut bei den Baumschulen zu bestellen, zumal das Angebot geringer zu sein pflegt als im Herbst. Die Spätsorten der Äpfel konnten sich auf den Bäumen noch vorzüglich entwickeln, und da der Behang meistens gering war, sind halbpfündige Früchte keine Seltenheit gewesen. Wie böse uns aber die Spätfröste mitgespielt haben, ist nun auch zahlenmäßig durch die im Oktober erfolgten Vorschätzungen der Obsternte genauer bekannt geworden. Als Ergebnis teilt das Statistische Reichsamt mit, daß in diesem Jahre mit einem voraussichtlichen Gesamtertrag von 8,5 Mill. Dz. Äpfeln (Vorjahr 18,7 Mill. Dz.) und von 1,6 Mill. Dz. Birnen (Vorjahr 4,6 Mill. Dz.) zu rechnen sein dürfte. Zu den großen Frostschäden sind hinzugetreten die Abgänge oder Wertminderungen durch pflanzliche und tierische Schädlinge, sowie Krankheiten, die in einem schlechten Erntejahr doppelt fühlbar werden. Das muß aber auch allgemein zu verstärkter Abwehr gegen alle vermeidbaren Schädigungen anspornen. Die winterlichen Pflegearbeiten, wie sie in den vormonatlichen Anweisungen bereits berührt worden sind, sowie die vorbeugenden Bekämpfungsmaßnahmen müssen gründlich durchgeführt werden. Kurz gefaßt, handelt es sich hauptsächlich um folgende Aufgaben: die Leimringe müssen dauernd fangfähig erhalten werden; die Stamm- und Kronenpflege älterer Bäume, das Abkratzen loser Borken und die Vernichtung von Verpuppungen, Entfernen vertrockneter Früchte aus den Bäumen und auf der Erde (Sporenträger); Raupennester des Goldafters und des Baumweißlings, sowie Eigelege des Ringelspanners (in harten Ringen fest um die dünnen Zweige verkittet) ausschneiden und verbrennen (Raupenfackel), die Eigelege des Schwammspinners (kuchenartige Polster in Rindenrissen oder Astansätzen) abkratzen oder mit Petroleum tränken; Bespritzen oder Streichen der Bäume und Sträucher mit genormten Obstbaumkarbolineum oder gleichwertigen Baumspritzmitteln (entsprechend den Gebrauchsanweisungen) gegen Moose und Flechten, sowie gegen die im Ruhezustand befindlichen Insekten; Blutlausbekämpfung; Wildschäden. Wer diese vorbeugenden Maßnahmen durchführt, hat es im Frühjahr leichter. Auslichtungen der Obstbäume werden bei leichtem Frostwetter vorgenommen, das Fruchtholz möglichst ganz verschonen; Wundbehandlung mit Baumwachs oder Baumteer.

Im Gemüsegarten werden die Außenarbeiten so lange wie möglich fortgesetzt; es wird umgegraben oder gefurcht (mit neuzeitlichen Geräten) und je nach der Pflanzungsweise gedüngt, leichter Frost fördert die Krümelung des Bodens. Spargel- und Erdbeerbeete werden mit kurzem Dung belegt, auch für Rosen- und Blätterkohl ist dies ratsam. Rapünzchen erhalten eine leichte Winterdecke aus Laub oder Reisig, die das weitere Abernten gestattet. Besonders sorgfältig ist das im Keller oder in Gruben eingeschlagene Gemüse zu überwachen. Faule Bestandteile müssen abgetrennt werden, tierische Schädlinge sind abzufangen und zu vernichten, die Lagerräume sind gegen Nässe zu schützen und bei milder Witterung tagsüber zu lüften. In dieser ruhigeren Zeit wird überlegt, wie der Gemüsebau künftig noch verbessert und ertragreicher gestaltet werden kann; es handelt sich dabei um die zweckmäßige Einteilung des Gemüselandes zur Wechselbebauung, um die Auswahl der anzubauenden Gemüsearten, die Beschaffung des Saatgutes, die Anlegung von Mistbeeten und von Saatbeeten im Freien, um früher ernten zu können; auch die Bewässerung läßt sich vielleicht verbessern.

Im Ziergarten wird der Winterschutz allmählich zu erweitern sein. Buschrosen werden zurückgeschnitten und nach Bedarf mit Reisig, Laub oder sonstigem Deckstoff geschützt. Hochstämme werden, nachdem die Kronen ebenfalls etwas zurückgeschnitten sind, am besten niedergelegt, in günstigeren Lagen verwendet man Hauben aus Ölpapier als Schutzmittel. Leichten Winterschutz aus Laub, Torfmull o. dgl. erfordern die Rhododendron, in rauheren Lagen werden sie gruppenweise mit leichten Holzgestellen überbaut und mit Reisig oder sonstigem Material abgedeckt. Man vergesse nicht, diese wasserbedürftigen Moorbeetpflanzen bei Trockenheit auch im Winter gut zu bewässern.

F. tom Diekhusen.

Blumenpflege.

Dahlien und Gladiolen befinden sich jetzt im Überwinterungsraum, wozu sich am besten ein frostfreier und trockener Keller eignet. Bei den Gladiolen werden die alten, trockenen Knollen entfernt und nur die jungen und blühbaren Knollen aufgehoben.

Hyazinthen. Die Hyazinthentreibzwiebeln werden jetzt auf die Gläser gesetzt oder auch in Töpfe gepflanzt. Sie werden dann in den Keller oder an einen anderen dunklen und frostfreien Ort gestellt, bis die Blütenkeime ungefähr fingerlang durchgetrieben haben. Dann stellt man sie ins warme Wohnzimmer aufs Fensterbrett, wo sie bald erblühen.

Zimmerblumen werden jetzt sehr sparsam gegossen und manche Art, die eine Ruheperiode durchmachen, fast gar nicht. Gut ist es, wenn die Blätter von Zeit zu Zeit mit einem weichen, nassen Schwamm vom Zimmerstaub gereinigt werden.

Gartenmeister K. E.

Der Goldafter, ein arger Schädling unserer Obstbäume.

Die bekannten „Raupennester" rühren am häufigsten vom Goldafter, vom Baumweißling und vom großen Fuchs her. In einem Obstgarten, in dem regelmäßig Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt werden, darf man winters über solche Raupennester nicht vorfinden. Ihre Beseitigung geschieht am einfachsten mit der Raupenschere oder durch Abbrennen mit der Raupenfackel.

Wenn Pflanzenschutz richtig betrieben werden soll, muß man das Notwendigste über die Lebensweise der betreffenden Schädlinge wissen. Die Goldafterraupen werden etwa

3 Zentimeter lang. Sie sind von dunkelgrauer Farbe und starker, gelbbrauner Behaarung, haben weiße Seitenflecken, rote Rückenlinien und auf dem neunten und zehnten Ringe je eine rote Fleischwarze. Die Raupen kommen im Herbst aus den Eiern hervor und skelettieren die Blätter der Triebspitzen. Dann spinnen sie dürre Blätter zu den sog. „großen Raupennestern“ fest zusammen, in denen sie überwintern. Ein solches Nest bildet am winterlichen Baume einen auf-



fallenden Klumpen, in dem die Räupchen in einem Knäuel beisammensitzen. Im Frühjahr befressen sie zuerst die Knospen, dann die Blätter. Das geschieht unter Umständen bis zur völligen Entlaubung. Anfang Juni verspinnt sich die Raupe zwischen zusammengesponnenen Blättern zur Puppe, aus der im Juni-Juli der sehr träge, meist mit dachartig getragenen Flügeln sitzende und mit Afterhaaren versehene Falter entsteht. Dieser legt seine zahlreichen Eier an die Unterseite der Blätter in einem mit jenen Haaren bedeckten, 1,5–2,5 Zentimeter langen pelzartigen Klumpen, woraus die jungen Räupchen noch im Spätsommer auskriechen.

Neben dem Abschneiden und Verbrennen der Raupennester im Herbst und Winter kommt ein Bespritzen der Bäume mit einem Fraß- oder Magengift in Betracht. Es sind drei Spritzungen notwendig. Die erste im Frühjahr, bevor die Knospen ausgetrieben haben. Diese Spritzung ist in Abständen von 6–8 Tagen mehrmals zu wiederholen. Die zweite Spritzung erfolgt nach dem Erscheinen der Blätter und die dritte Ende Juli — Anfang August beim Erscheinen der neuen Raupen.

Bei allen kleineren Obstanlagen werden aber Baumschere oder Fackel bereits genügen.

Gartenbauinspektor K.

Geflügelzucht.

Der Geflügelhof im Dezember.

Die Arbeit auf dem Geflügelhof reißt niemals ab, auch nicht im Weihnachtsmonat, wenn vielleicht draußen die Natur mit Schnee und Eis bedeckt ist. Rechtzeitig sorgen wir — wo das nötig ist — für die Ergänzung des Zuchtstammes, damit sich die hinzugekauften Tiere an die veränderte Umgebung gewöhnen und bei Beginn der neuen Zuchtperiode nicht enttäuschen. Alle überflüssigen Tiere werden abgeschafft; das gilt namentlich für die Züchter, deren Futtervorräte knapp sind. Kämme und Kehllappen werden, um einem Erfrieren vorzubeugen, mit Vaseline eingerieben; im übrigen wird für einen zugfreien, trockenen, mit reichlicher Einstreu versehenen Stall gesorgt. Das Wasser reichen wir im überschlagenen Zustande, die Stallwärme darf nachts niemals so tief herabsinken, daß das Wasser gefriert. An trockenen, nicht zu kalten Tagen lassen wir die Hühner in den Scharraum und schaffen ihnen hier dadurch Bewegung, daß wir Körner in die Streu harken. Über drei Jahre alte Tiere werden geschlachtet, sie sind nur unnütze Fresser und haben in der Erzeugungsschlacht keine Daseinsberechtigung.

Zerstoßene, frische Knochen sind ein vorzügliches Hühnerfutter; als Grünzeug geben wir Rüben, Kohlrabi und Möhren, und zwar so, daß sie nicht in den Schmutz getreten und damit wertlos werden. Tagsüber sorgen wir für gute Durchlüftung des Stalles, denn der Bedarf an sauerstoffreicher Luft ist besonders groß. Die langen Winterabende bieten auch reichlich Gelegenheit zu allerhand Bastelarbeiten, denn manches Gerät wird erneuerungsbedürftig oder auszubessern sein. Und dann nehmen wir auch einmal Papier und Bleistift zur Hand und stellen die Einnahmen und Ausgaben zusammen, um zu sehen ob unserer Arbeit in diesem Jahre auch ein Erfolg beschieden war. Etwaige „Mißerfolge“ sollen uns aber nicht irre machen; es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!

Unser Wassergeflügel.

Abwohl die Gänse und Enten gegen die Unbilden der Witterung wenig empfindlich sind, benötigen sie doch einen trockenen Stall. Als Einstreu verwenden wir am besten Torfmull. Wir treffen damit zwei Fliegen auf einen Schlag: auf der einen Seite schaffen wir eine warme, trockene Einstreu und auf der anderen Seite erhalten wir einen wertvollen Dünger für unser Garten- oder Feldgrundstück. Alte Gänse vor dem Schlachten noch zu mästen lohnt sich nicht. Mastgänsen wird der Auslauf beschränkt, als Futter reichen wir Gersten- und Haferschrot vermengt mit Kartoffelflocken. Bei ausschließlicher Möhrenfütterung gibt es kein Wasser. 24 Stunden vor dem Schlachten bekommen die Tiere kein Futter mehr, wohl aber Wasser. Anstatt Wasser kann man auch Magermilch geben, die man auch zur Bereitung des obengenannten Futters benutzen kann. Man achte dann aber darauf, daß das Futter eine krümelige Masse bildet. Zuchtgänse werden knapp gefüttert, aber ihr Auslauf wird nicht beschränkt. Jetzt werden auch die Zuchtstämme zusammengestellt.

*

Auf dem Taubenschlag wird es schon wieder lebhafter und hier und da zeigen sich bereits Paarungsgelüste. Hiervon will aber der Rassezüchter — und das mit Recht — noch nichts wissen. Er hält daher am besten die Geschlechter getrennt. Der Wirtschaftszüchter dagegen kann junge Tauben heranziehen, sobald die Voraussetzungen hierfür gegeben sind. Jetzt ist es auch Zeit, fehlende Zuchttiere anzuschaffen. Nochmals sei darauf hingewiesen, daß der Taubenschlag gegen Raubzeug, Nässe und Zugluft zu schützen ist.

Schn.

Für Haus und Herd.

Gefüllte Kohlrabi.

Nicht zu große Kohlrabi werden geschält und in Salzwasser weich gekocht. Hierauf werden sie ausgehölt und mit einer Fleischmasse, die man aus vorhandenen Fleischresten hergestellt hat, gefüllt. Mit Bratkartoffeln geben solche gefüllte Kohlrabi ein wohlschmeckendes Abendgericht.

*

Eintopf!

Kohlrabi, Möhren und Kartoffeln werden gereinigt, in Stücke geschnitten und in einer Fleischbrühe gekocht. Mit Würstchen, die man kurz vor dem Auftragen hineingetan hat, bringt man dieses dann als Eintopf auf den Tisch.

*

Bückling auf Eier.

Hierzu eignen sich am besten die sogenannten Korbbücklinge, die von Kopf, Schwanz, Haut und Gräten befreit werden. Inzwischen hat man in einem Tiegel etwas Butter zerlassen, in die man die in Stücke zerteilten Bücklinge bringt. Hierauf werden dann die aufgeschlagenen Eier geschüttet. Das Ganze läßt man so lange auf dem Feuer, bis die Eier fest geworden sind. Man kann natürlich auch Rühreī mit Bückling geben. Salz gibt jeder am besten nach eigenem Ermessen dazu.

*

Rohes Sauerkraut

ergibt einen wohlschmeckenden und gesunden Salat, wenn man ihn einige Stunden vor dem Essen mit etwas Zucker bestreut und gut durchziehen läßt.

Griebenkeks.

Die Grieben von ausgelassenem Fett werden mit ½ Pfd. Mehl gut verrieben. Daran gibt man 1 Ei, ca. 80 Gramm Zucker, abgeriebene Zitronenschale, etwas Hirschhornsalz und einige Löffel Milch hinzu. Man läßt den Teig einige Stunden ruhen, wellt ihn dann aus und sticht Formen aus, die man bei guter Hitze goldgelb bäckt. (Im Geschmack vorzüglich!)

Braune Plätzchen.

2 Eier mit ½ Pfd. Farinzucker schaumig rühren, Zitronat und Orangeat (fein gewiegt) daruntergeben, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Kaffeelöffel Nelken und 1 Eßlöffel Honig hinzugeben, ½ Pfd. Mehl, auch etwas mehr, und eine Messerspitze Hirschhornsalz untermengen. Dann formt man kleine Kugeln und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

*

Jetzt schmeckt der Gänsebraten!

Gänsebraten mit Krautsalat.

Die Gans kann gefüllt und ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man kleine Äpfel, an denen das Kerngehäuse ausgestochen wird, oder Maronen, die geschält, gebrüht und vorher in Fett oder Butter halb gargedämpft werden. Hiermit füllt man das Innere der Gans und näht die Öffnung zu. Nun legt man die Gans in die Bratpfanne, salzt sie ein, gibt 2 Tassen Wasser hinzu und bratet sie unter häufigem Begießen im heißen Ofen 2 bis 3 Stunden, je nach Größe. Währenddem füllt man sorgfältig das Fette ab und gießt, wenn nötig, wenig kochendes Wasser hinzu. — Der Krautsalat wird halb aus feingeschnittenem Weißkohl, halb aus Rotkohl bereitet. Man läßt den Kohl ein paarmal in kochendem Wasser überkochen, jede Sorte für sich, tropft ihn gut ab und vermischt ihn noch warm mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und wenig gehackter Zwiebel.

Gänseweißsauer.

Dies wird im allgemeinen nur aus dem Klein hergestellt. Es wird wie in vorhergehendem Rezept mit einem Kalbsfuß zusammen gekocht, oder die Brühe wird mit Gelatine gesteift, 30 Gramm auf 1 Liter. — Das weichgekochte Gänseklein wird in eine größere Form oder in Portionsschalen gelegt, die Brühe darübergegossen und zum Erstarren kalt gestellt. Mit Bratkartoffeln ein gutes Abendessen.

Gänseklein mit Petersiliensoße und Butterreis.

Das Gänseklein wird knapp mit Wasser bedeckt, mit Salz und Wurzelwerk weich gekocht. Dann bereitet man eine gelbliche Mehlschwitze, verkocht sie mit der Brühe zu einer sämigen Soße, würzt mit Pfeffer und Salz und gibt reichlich gehackte Petersilie hinzu. — Der Reis wird gebrüht, in wenig Wasser mit Butter und Salz gedünstet, in Tassen oder Formen oder einen Reisrand gedrückt und das Gänseklein damit angerichtet.

Gänseleberschnitten.

Aus der Leber werden talergroße, fingerdicke Stücke geschnitten, in eine niedere Pfanne in heiße Butter gesetzt, gesalzen, auf beiden Seiten gedünstet, mit Portwein aufgefüllt, etwas grob gewiegte Trüffeln mitgekocht und recht heiß angerichtet.

Gänseleberpastete.

Gänseleberpastete, die schnell zu verbrauchen ist, wird folgendermaßen bereitet: Die Leber wird in reichlich Fett mit einer kleinen Zwiebel etwa eine halbe Stunde langsam gedünstet. Dann wird sie mit der Zwiebel und zwei hartgekochten Eiern durch die Fleischmaschine gedreht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit dem Fett, in dem sie gekocht ist, verrührt.

Gans in Aspik.

Eine nicht zu fette Gans wird wie zum Braten vorbereitet, mit Wasser und Wurzelwerk aufgesetzt und gut geschäumt. Dann gibt man dazu Essig, Gewürz, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Zwiebel und drei Kalbsfüße oder 1 Kg Schwarten. Hierin läßt man die Gans weichkochen, nimmt sie heraus, schneidet nach dem Erkalten das Fleisch von den Knochen ab und teilt es in möglichst gleichmäßige Stücke. Die Marinade gießt man langsam durch ein Tuch, kocht sie noch einmal zmu Klären mit zwei Eiweiß auf und filtriert sie. Nun nimmt man eine Form, stellt sie kalt, gießt fingerdick die Brühe hinein und läßt sie erstarren. Darauf legt man ein Muster aus von Zunge, Pfeffergurken, Kapern, Krebsschwänzen usw., gießt wieder etwas Aspik darauf, läßt es erkalten, legt das Gänsefleisch darauf, und gießt den Rest des Aspik darauf. Zu einer Gans braucht man 2 Liter Aspik.

Aus der Praxis.

Der Essigstich ist der schlimmste Feind des selbstgekelterten Beerenweins. Man erkennt ihn an dem essigartigen Geruch und dem scharfen, sauren Geschmack. Der Essigstich macht den Beerenwein ungenießbar. Er entsteht, wenn der Wein längere Zeit mit der Luft in Berührung kommt. Auch wenn er in Fässern lagert, müssen wir darauf achten, daß diese stets spundvoll bleiben und sie, da der Wein verdunstet, von Zeit zu Zeit mit anderem Wein nachfüllen.

*

Der muffige Schimmelgeruch teilt sich dem Beerenwein dann mit, wenn die Früchte mit Meltau behaftet waren oder aber, wenn man angeschimmelte Früchte mit verarbeitet hat. Er macht sich aber auch bemerkbar, wenn man ein ungeschwefeltes, dumpfiges Gärgefäß benutzte.

*

Beim Eintritt kalter Witterung achte man darauf, daß der Garraum nicht zu kalt ist; sonst gärt der hier in der Gärung befindliche Beerenwein nicht weiter. Darum hänge man ein Thermometer im Gärraum auf, damit man die Temperatur messen und, wenn nötig, das Gärgefäß in einen anderen, wärmeren Raum stellen kann.

*

Ein starker, alkoholreicher Beerenwein sagt manchem nicht zu. Dann erscheint es zweckmäßig, ihn vor dem Genuß mit Mineralwasser zu verdünnen. K. E.

*

Warum Rostbürsten, die nur mechanisch arbeiten, wenn es heutzutage Entrostungsflüssigkeiten gibt, die tiefer eindringen und „chemisch" wirken? — Ein billiges Rostschutzmittel ist übrigens folgendes: 1 Teil Benzol und 3—4 Teile Steinkohlenteer werden gut vermischt und bewähren sich beinahe besser als Ölfarbe. Sie trocknen schnell, halten lange und bleiben immer schwarz-glänzend.

*

Kartoffelbrei? — Man soll den Mastschweinen die Kartoffeln dämpfen, aber das Kleinkauen mögen sie allein besorgen, denn zum guten Verdauen gehört auch sorgfältiges Einspeicheln. Also: zuerst tränken, dann Kraftfutter steif geben und hernach ganze gedämpfte Futterkartoffeln bis zur Sättigung. Da bleibt nichts im Schlund stecken und die Zunahme? . . . . täglich ¾ Kilogramm bei größeren Tieren!

*

Eutereinschuß kommt leicht nach überstandener Maul- und Klauenseuche. Tut man nichts, versiegt bald der eine oder andere Strich. Besorgt man sich aber etwas 20prozentige Kampfersalbe, reib. morgens und abends ein und melkt alle zw.i Stunden di. letzten Tropfen heraus, so verschwindet das Übel nach 1—2 Wochen. Tierarzt und Melkerlehrgang empfehlen dieses Mittel ebenfalls.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.